RATIONAL
2 anos de garantia RATIONAL
Agarre já a oportunidade de 2 anos de garantia e uma entrada gratuita no ClubRATIONAL
www.rational-online.com/warranty

Manual de instruções
CombiMaster

Explicação dos pictogramas

Perigo!

Situação de perigo eminente cujas consequências podem ser ferimentos graves ou morte.

Aviso!

Possível situação perigosa cujas consequências podem ser ferimentos graves ou morte.

Cuidado!

Possível situação perigosa cujas consequências podem ser ferimentos leves.

Substâncias corrosivas

Perigo de incêndio!

Perigo de queimaduras!

Atenção: O desrespeito pode ter como consequência danos materiais.

Dicas e conselhos para a utilização diária.

Estimado cliente

Os nossos parabéns pela compra do seu novo CombiMaster.

Com a aquisição do seu novo CombiMaster optou por um forno combinado da primeira categoria.

Graças à excelente qualidade de produção e possibilidades de confecção quase ilimitadas, com o CombiMaster terá um parceiro fiável na sua cozinha durante muitos anos.

Concedemos uma garantia de 12 meses a partir da primeira instalação.

Não estão incluídos na garantia danos nos vidros, lâmpadas e material de vedação, assim como, danos provocados por instalação, utilização, manutenção, conserto ou descalcificação deficientes.

E agora os maiores sucessos com o seu novo CombiMaster.

A sua
RATIONAL AG

O nosso serviço de assistência técnica está ao seu dispôr 7 dias por semana sob: +49 8191 327333.

Para todas as questões técnicas de utilização contacte a RATIONAL Chef✆Line: +49 8191 327300.

Representante:	**Instalador:** Instalado em:
Número do aparelho:	

Sujeito a modificações técnicas que constituam um progresso tecnológico!

Info

Índice

Avisos de segurança	5
Responsabilidade	7
Conservação, inspecção, manutenção e reparação	8
Partes operacionais	9
Avisos para a utilização do seu aparelho	10
Trabalhar com o chuveiro de mão	12
Funcionamento geral	13
Elementos de funcionamento	14
Tipos de funcionamento	15
Tipo de funcionamento - "Vaporizar"	16
Tipo de funcionamento – "Ar quente"	18
Tipo de funcionamento –"Vaporizar-Combi"	21
Tipo de funcionamento –"Vaporizar-Vario"	23
Tipo de funcionamento – "Finishing®"	25
Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico	27
Função Cool Down, Ajustamentos do aparelho – Graus centígrados / Graus Fahrenheit	30
Limpeza	31
Serviço – Descalcificar o gerador de vapor	33
Interrupção do processo de descalcificação	36
Esvaziamento do gerador de vapor	36
Ajustamentos da hora	37
Exemplos de rendimento	38
Exemplos de rendimento para produtos de padaria e pastelaria, pão, pãezinhos, sobremesa 2	54
Antes de contactar o serviço de assistência técnica	56
Técnica de instalações internas	58
Declaração de conformidade CE para aparelhos eléctricos	59
Declaração de conformidade CE para aparelhos a gás	60
ClubRATIONAL	61

Avisos de segurança

Aviso!

Uma instalação, serviço, manutenção ou limpeza incorrectos, assim como, alterações no aparelho podem provocar danos, ferimentos ou mesmo conduzir à morte. Por favor, leia cuidadosamente o manual de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Este aparelho só pode ser utilizado para a cozedura de alimentos em cozinhas industriais. Qualquer outro tipo de utilização é considerado inadequado e perigoso.

Não podem ser cozinhados produtos alimentares que contenham substâncias facilmente inflamáveis (p. ex. alimentos com álcool). Substâncias com baixo ponto de inflamação podem ter uma ignição espontânea - Perigo de incêndio!

Os produtos de limpeza e de descalcificação, bem como os respectivos acessórios, só podem ser utilizados para os fins descritos neste manual de instruções. Qualquer outro tipo de utilização é considerado inadequado e perigoso.

Em caso de danificação do vidro deve-se proceder imediatamente à substituição completa do vidro.

Aviso!

Apenas para aparelhos a gás

- *No caso do seu aparelho estar instalado sob uma cúpula de evacuação é necessário que esta esteja ligada durante o funcionamento do aparelho – gases de combustão!*
- *Se o seu aparelho estiver ligado a uma chaminé, a tubulação de escape tem que ser limpa regularmente de acordo com as normas específicas do país – Perigo de incêndio! (Contacte neste sentido o seu instalador)*
- *Não coloque nenhuns objectos em cima dos tubos de gás de escape do seu aparelho – Perigo de incêndio!*
- *A área por baixo do chão do aparelho não pode ser bloqueada e desajustada por objectos – Perigo de incêndio!*
- *O aparelho só deve ser utilizado numa área sem ventos – Perigo de incêndio!*

Comportamento perante o cheiro a gás:

- *Feche de imediato o abastecimento do gás!*
- *Não toque em nenhuns elementos de distribuição eléctrica!*
- *Garanta uma boa ventilação do espaço!*
- *Evite fogo aberto e a produção de centelhas!*
- *Utilize um telefone externo e informe de imediato o seu fornecedor de gás (No caso deste não estar contactável, telefone para o quartel de bombeiros responsável pela sua área)!*

Avisos de segurança

Por favor, guarde este manual de forma que o mesmo se encontre, em qualquer momento, ao alcance de todos os utilizadores do aparelho!

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças, nem por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou intelectuais ou por pessoas que não disponham dos conhecimentos e/ou experiência necessária, excepto se essas pessoas forem supervisionadas por uma pessoa competente responsável pela segurança.

A utilização deve ser exclusivamente feita com as mãos. Danos provocados pela utilização de instrumentos pontiagudos, afiados ou outros conduzem à perda do direito de garantia.

Para evitar perigos de acidentes ou danos no aparelho são extremamente importantes sessões de formação e instruções de segurança regulares para os utilizadores.

Aviso!

Verificação antes da activação e utilização diária

- *Fechar a chapa deflectora em cima e em baixo correctamente – perigo de ferimentos devido ao rotor do ventilador em rotação!*
- *Certifique-se que as armações suspensas ou as armações móveis de carga múltipla estejam correctamente posicionadas e fixadas no forno – recipientes com líquidos quentes podem cair ou deslizar para fora do forno – Perigo de queimaduras!*
- *Certifique-se que antes da utilização do aparelho para os trabalhos de cocção não existem quaisquer restos de detergente no forno. Remover eventuais restos de detergente minuciosamente com o chuveiro de mão – Perigo de queimaduras!*

Aviso!

Avisos de segurança durante a utilização

- *Sempre que existirem recipientes com líquidos ou sempre que, durante o cozinhado, se formarem líquidos, não devem ser utilizados tabuleiros de inserção em que o utilizador não consiga olhar para dentro dos recipientes ou cubas – Perigo de queimaduras!*
  Juntamente com o aparelho foi fornecido um autocolante de aviso.
- *Abrir a porta do forno sempre muito lentamente (vapores quentes com água) – Perigo de queimaduras!*
- *Toque nos acessórios e noutros equipamentos, no forno quente, apenas com vestuários térmicos de protecção – Perigo de queimaduras!*
- *As temperaturas externas do aparelho podem ser superiores a 60 °C, pelo que o aparelho só deve ser tocado nos elementos de utilização – Perigo de queimaduras!*
- *O chuveiro de mão e a água que sai do chuveiro de mão podem estar quentes – Perigo de queimaduras!*
- *Funcionamento Cool Down – activar a função Cool Down apenas com a chapa deflectora devidamente fechada – Perigo de ferimentos!*
- *Não toque no rotor do ventilador – Perigo de ferimentos!*
- *Limpeza – agentes químicos agressivos – Perigo de queimaduras!*
  Para a limpeza é necessário utilizar vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção e máscara de protecção adequados. Tenha atenção aos avisos de segurança no capítulo "Limpeza manual".
- *Não guarde substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis na proximidade do aparelho – Perigo de incêndio!*
- *Se os aparelhos móveis e as armações móveis para cargas múltiplas não forem movimentados deve activar os travões de imobilização das rodas. Os carros podem deslizar se o piso não for plano – Perigo de ferimentos!*
- *Numa utilização móvel da armação móvel de carga múltipla é necessário fechar sempre a fixação de bloqueio do recipiente. Tape os recipientes que contenham líquidos, de modo a evitar o vertimento de líquidos quentes - Perigo de queimaduras!*
- *O carrinho de transporte deve estar correctamente fixado no aparelho durante o carregamento e a remoção da armação móvel para carga múltipla destinada a pratos e da armação móvel de carga múltipla – Perigo de ferimentos.*
- *Armação móvel para carga múltipla, armação móvel para carga múltipla destinada a pratos, carrinhos de transporte e aparelhos montados em rodas podem virar-se quando, no transporte, têm que atravessar um desnível ou uma soleira – Perigo de ferimentos!*

Responsabilidade

Instalações e reparações que não sejam efectuadas por técnicos especializados autorizados ou efectuadas com peças sobressalentes não originais, bem como quaisquer alterações técnicas na máquina não autorizadas pelo fabricante, conduzem à anulação da validade da garantia e da responsabilidade pelo produto por parte do fabricante.

Conservação

De modo a conservar a alta qualidade do aço inoxidável, bem como, por razões de higiene e para evitar avarias de funcionamento deve limpar o seu aparelho diariamente. Para tal, siga as instruções no capítulo "Limpeza manual".

Aviso!

Se o aparelho não for limpo ou for mal limpo, as gorduras depositadas ou restos de alimentos podem inflamar-se no forno – Perigo de incêndio!

- Para evitar corrosão no forno, o seu aparelho tem que ser limpo diariamente, mesmo que tenha operado o dia todo apenas no modo de operação de "Calor húmido" (vapor).
- De modo a evitar corrosão deve-se aplicar, em períodos regulares (aprox. 2 semanas), óleo vegetal ou gordura no forno.
- Não limpar o aparelho com um aparelho de limpeza de alta pressão.
- Não tratar o aparelho com ácidos ou expô-lo a vapores ácidos porque, de contrário, fere-se a camada passiva do aço cromo-níquel e os aparelhos podem eventualmente mudar de cor.
- Utilize apenas detergentes do fabricante do aparelho. Os detergentes de outros fabricantes podem provocar danos e resultar na anulação da garantia.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem agressivos.
- Uma limpeza diária das juntas do forno com um detergente não abrasivo prolonga a vida útil das mesmas.
- Desmontar e limpar o filtro do ar de admissão uma vez por mês (ver capítulo "Técnica de instalações internas").

Inspecção, manutenção e reparação

Perigo – Alta tensão!

- *Trabalhos de inspecção, manutenção e consertos só devem ser efectuados por pessoal técnico especializado.*
- *Em trabalhos de limpeza (excepto na limpeza manual), inspecção, manutenção e consertos o aparelho tem que estar desligado da sua fonte de energia.*
- *Nos aparelhos com rodas (móveis), a liberdade de movimento dos mesmos tem que ser limitada de forma que, perante o movimento do aparelho, não possam suceder quaisquer danos nos tubos de energia, água e escoamento. Caso o aparelho seja movimentado, é necessário garantir que os tubos de energia, água e escoamento estejam correctamente desligados. Sempre que o aparelho seja colocado na posição inicial é necessário que esteja garantido que o modo de fixação de segurança, os tubos de energia, de água e de escoamento sejam colocados de acordo com as normas.*
- *Para garantir que o aparelho se encontra num estado técnico impecável, é conveniente que seja realizado, pelo menos uma vez por ano, um serviço de manutenção por um centro de assistência técnica autorizado.*

Partes operacionais

① **Número do aparelho**
(só visível se a porta estiver aberta)

② **Válvula de segurança** (opcional)
(apenas para aparelhos a gás)

③ **Iluminação do forno**

④ **Porta do aparelho com vidro duplo**

⑤ **Puxador da porta**
Aparelhos de mesa: Utilização com uma mão, com função de fecho por empurrão
Aparelhos de livre colocação: Utilização com uma mão

⑥ **Desbloqueio para abrir o vidro duplo** (interior)

⑦ **Tabuleiro de recolha de gotas integrado na porta e de esvaziamento automático** (interior)

⑧ **Tabuleiro de recolha de gotas do aparelho com ligação directa ao escoamento do aparelho**

⑨ **Pés do aparelho** (reguláveis em altura)

⑩ **Placa de identificação do tipo**
(com todos os dados importantes tais como consumo de energia, tipo de gás, voltagem, número de fases e frequência, assim como tipo e número do aparelho, ver também "Funções/ Ajustamentos/Tipo, número de opção)

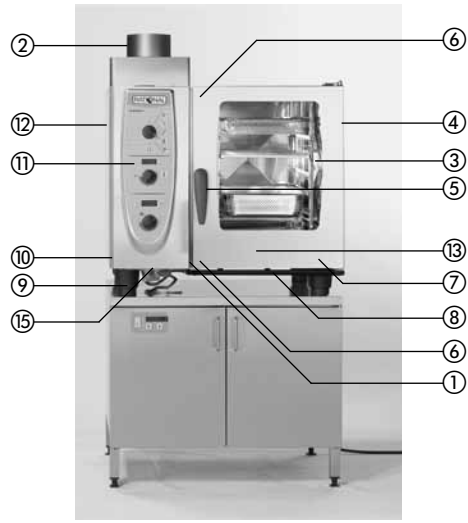
⑪ **Viseira do funcionamento**

⑫ **Cobertura do espaço da instalação eléctrica**

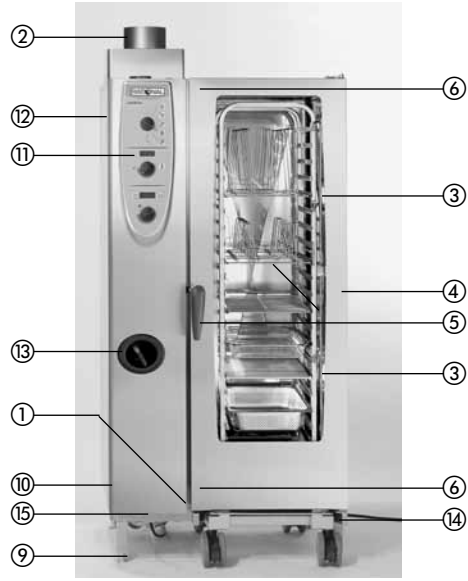
⑬ **Chuveiro de mão** (opcional)

⑭ **Apoio de inserção**
(aparelhos de livre colocação)

⑮ **Filtro de ar**
(entrada de ar fresco no espaço de instalação)



Aparelho de mesa idêntico em 6 x 1/1 GN, em 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e em 10 x 2/1 GN.



Aparelho de livre colocação idêntico em 20 x 1/1 GN, e em 20 x 2/1 GN.

Info

Avisos para a utilização do seu aparelho

- Evite a utilização de fontes de calor nas proximidades do aparelho (p. ex. chapas de grelha, fritadeiras etc.).
- Só pode utilizar o aparelho em espaços com uma temperatura ambiente > 5 °C. Com uma temperatura ambiente inferior a + 5 °C é necessário aquecer o forno para uma temperatura ambiente > + 5 °C, antes de proceder à colocação em funcionamento.
- Assim que abrir a porta do forno, o sistema de aquecimento e o rotor do ventilador desligam automaticamente. O ventilador com rotor de freio integrado é activado. O rotor do ventilador continua só a funcionar durante uns momentos.
- Para aplicações no modo de grelhar e assar (p. ex. frango) deve ser sempre utilizado um recipiente de recolha para gorduras.
- Utilize apenas acessórios originais do fabricante, resistentes ao calor.
- Limpe os seus acessórios antes de os utilizar.
- Durante pausas de funcionamento mais longas (p. ex. durante a noite) deixe a porta do aparelho ligeiramente aberta.
- A porta do forno está munida de uma função de fecho por empurrão. A porta dos aparelhos de livre colocação só estará bem fechada assim que o puxador da porta assumir a posição vertical.
- Em caso de longas paragens de funcionamento (p. ex. dia de descanso) feche a alimentação da água, eléctrica e do gás.
- O aparelho não pode ser eliminado no lixo nem em contentores de aparelhos velhos dos centros de recolha comunais após expiração da vida útil do mesmo. Estamos à sua disposição para o ajudar na eliminação do seu aparelho velho.

Quantidades máximas de carregamento por tamanho do aparelho

6 x 1/1 GN	30 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)

Se as quantidades máximas de carga forem excedidas podem ser provocados danos no aparelho.
Observe as quantidades de carga máximas para produtos alimentares no manual de aplicação.

Avisos para a utilização do seu aparelho

Aparelhos de mesa com armações suspensas

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para retirar basta levantar um pouco a armação suspensa no meio e retirá-la do dispositivo de encaixe.
- Virar a armação suspensa para o centro do forno.
- Retirar a armação suspensa da sua fixação, puxando-a para cima. A reposição é efectuada na ordem inversa.

Trabalhar com armação móvel para carga múltipla, armação móvel para carga múltipla destinada a pratos e carrinhos de transporte para aparelhos de mesa (opção)

- Retire a armação suspensa conforme descrito.
- Posicione a guia de inserção na fixação prevista, situada no fundo do aparelho. Tenha atenção a uma fixação correcta (4 pinos).
- Tenha em atenção que o aparelho tem que ser ajustado e nivelado à altura exacta do carrinho de transporte.
- Avance o carrinho de transporte até ao batente da guia de inserção e certifique-se que o carrinho de transporte está correctamente fixado no aparelho.
- Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos para dentro do aparelho até ao batente e verifique o funcionamento do dispositivo de fixação no aparelho.
- Para retirar a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos deve destravar o dispositivo de bloqueio e puxar o carrinho para fora do forno. Posicione previamente o sensor de temperatura do núcleo térmico na posição de estacionamento da guia de inserção.
- Tenha em atenção que a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos está correctamente fixa no carrinho de transporte durante o transporte.

Info

Trabalhar com o chuveiro de mão

- Se utilizar o chuveiro de mão deve retirar a mangueira, pelo menos, 20 cm da posição de estacionamento.
- Pode escolher dois níveis de dosagem premindo o botão de accionamento.
- Deixe o chuveiro de mão recolher sempre lentamente para a posição de estacionamento.

Cuidado!

O chuveiro de mão e a água que sai do chuveiro de mão podem estar quentes – Perigo de queimaduras!

O chuveiro de mão não dispõe de nenhuma posição de descanso. Puxar fortemente o chuveiro de mão para além do tamanho da mangueira disponível danifica a mangueira.

Verifique se, depois de ter utilizado o chuveiro de mão, a mangueira está completamente enrolada.

Não pode utilizar o chuveiro de mão para o arrefecimento do forno.

Funcionamento geral

H2O

Durante a activação pode visualizar no display o aviso: H2O. Isto quer dizer que o gerador a vapor ainda não está cheio com água. Após encher, a indicação apaga-se automaticamente.

Caso o forno esteja mais quente do que a temperatura por si introduzida, a tecla do modo de funcionamento escolhido (p. ex. "estufar") pisca.

(Arrefecimento do forno, ver capítulo "Cool Down").

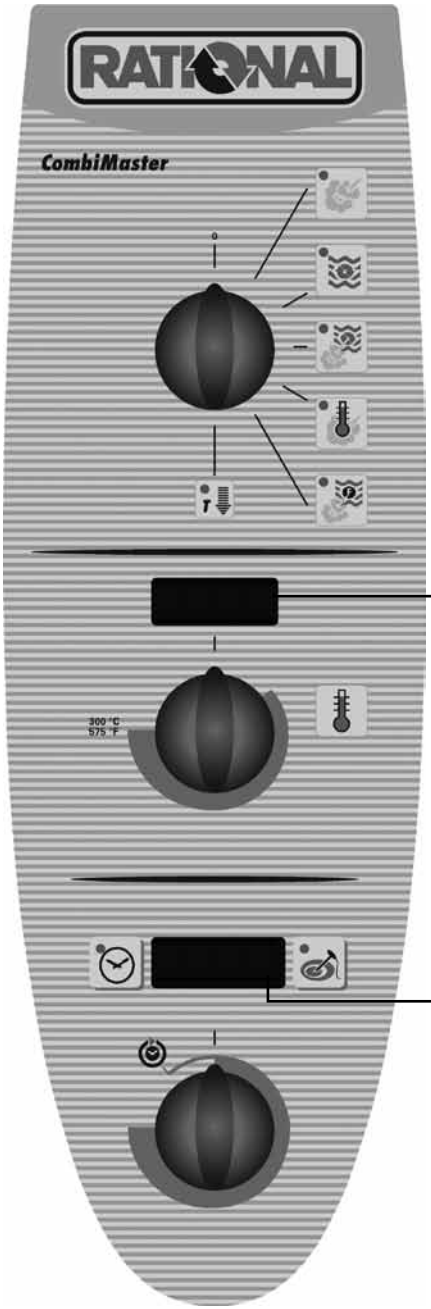
Ajustamento de hora

Até uma duração de 30 minutos o tempo de cocção pode ser definido em intervalos de 1 minuto e a partir de um tempo de cocção de 30 minutos pode ser definido em intervalos de 5 minutos.

"RESET" (só aparelhos a gás)

No caso de avaria da função do bico de gás, ilumina-se no display "rES". Após 15 seg. ouve-se um sinal sonoro. Se carregar na tecla do "Relógio", reinicia-se o processo automático de inflamação. Se o indicador "rES" não voltar a acender após 15 seg, isto significa que a chama está acesa e que o aparelho está pronto a funcionar. Se o indicador se iluminar apesar de ter carregado repetidamente, por favor informe o serviço de assistência técnica!

Elementos de funcionamento



Vaporizar (100°C)

Ar quente (30°C a 300°C)

Vaporizar-Combi (30 °C a 300 °C)

Selector dos tipos de funcionamento

Vaporizar-Vario (30 °C a 99°C)

Finishing (30 °C a 300°C)

Função adicional "Cool Down"

Indicação da temperatura do forno

Temperatura do forno-Controle central de comando

Indicação do funcionamento do aquecimento

Tecla Relógio (0 até 23 h 59 min)

Tecla para temperatura do núcleo térmico (0 °C a 99 °C)

Indicação para duração/temperatura do núcleo térmico

Controle central de comando para hora/temperatura do núcleo térmico

Tipos de funcionamento

Tipo de funcionamento "Vaporizar"

O gerador de vapor fresco de alto redi-mento produz vapor fresco higiénico. Este é canalizado para dentro do forno sem pressão e o rotor do ventilador fá-lo circular com alta velocidade. O sistema patente-ado de regulagem contribui para que seja sempre canalizada a quantidade exacta de vapor que pode ser realmente absorvida pelo produto de cozedura. Neste tipo de funcionamento, a temperatura do forno está ajustada constantemente a 100 ° C.

Tipo de funcionamento "Ar quente"

Radiadores de alto rendimento aquecem o ar seco. O rotor do ventilador distribui uniformemente o ar quente em todo o forno. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre 30 ºC e 300ºC.

Tipo de funcionamento "Vaporizar-Combi"

A combinação dos dois tipos de funcionamento, "Vaporizar" e "Ar quente", é obtida através dum sistema de regulagem. Esta combinação resulta num clima quente e húmido que contribui para uma cozedura especialmente intensa. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre 30 ºC e 300ºC.
Dentro do forno permanece assim uma humidade regulada ideal que impede que o produto de cozedura seque.

Tipo de funcionamento "Vaporizar-Vario"

Um sistema electrónico de regulagem com sensores térmicos de absoluta precisão contribui para que a temperatura seleccionada se mantenha de forma constante em todo o forno. O comando extremamente sensível e a técnica de regulagem garantem um clima do forno adaptado a cada tipo de produto. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre 30 ºC e 99 ºC.

Tipo de funcionamento "Finishing®"

Os dois modos operativos "Estufar" e "Ar quente" estão combinados um com o outro. Estes dois modos criam um clima ideal no forno, impedindo que o produto fique seco e a formação de água nas margens. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre 30 ºC e 300ºC.

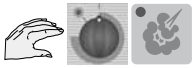
Tipo de funcionamento - “Vaporizar”

“Vaporizar”

O gerador de vapor fresco produz vapor fresco higiénico. Neste tipo de funcionamento, a temperatura do forno está ajustada constantemente a **100 °C**.

Tipos de cozedura:

Estufar, guisar, branquear, escalfar, ferver em lume brando, cozer a vácuo, descongelar, conservar.

1 

Pré-aquecer até que a luz do controle de aquecimento se apague.

2

3

Como alternativa pode trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

2

3

Ideal **Real**

Exemplos de produtos a cozinhar

- **Mise en place**
  Tomates sem pele, guarnições (legumes, frutas), cogumelos, branquear juliana e brunoise, branquear legumes para recheios, rolos de carne etc, descascar cebolas, descascar castanhas e ferver leguminosas em lume brando.

- **Entradas**
  Ovos mexidos, ovos escalfados em formas, ovos cozidos, espargos, flans de legumes, legumes recheados (cebola, rábano, alho-porro, aipo etc.).

- **Guarnições para sopas**
  Bolas de fígado, bolinhos de espinafre, "Maultaschen" (massa recheada de carne, queijo e/ou espinafre) ravioli e composição de legumes "Royale".

- **Pratos principais**
  Carne de vaca cozida, lombo de porco salgado e fumado, joelho de porco, língua, galinha para sopa, coxas de perú, carne em salmoura, peixe.

- **Acompanhamentos**
  Risotto/arroz, bolas (de pão, à Boémia, preparadas em guardanapos), bolinhos, massas alimentícias (esparguetes, etc.), legumes frescos e produtos congelados, pudins de legumes, rolo de batata, batata descascada, com casca, torneada.

- **Sobremesas**
  Frutas frescas ou congeladas (p.ex. framboesas quentes), compotas, arroz doce.

Tipo de funcionamento - "Vaporizar"

Conselhos práticos

- Verifique e pondere diariamente quais os componentes que pode preparar em conjunto no tipo de funcionamento "Vaporizar", de forma a alcançar o máximo rendimento de utilização do Combi-Master. Tenha em mente que peixe, carne, legumes, acompanhamentos e fruta podem ser preparados simultaneamente (desde que o tipo de preparação seja idêntico para todos os produtos).

- Cozer sempre as **batatas** em recipientes e cubas GN perfuradas, a penetração do vapor através das perfurações torna a cozedura mais rápida e mais intensa.

- Os sucos dos legumes, para uma boa base de molho, podem ser recolhidos num tabuleiro que tenha sido colocado no nível de inserção mais baixo.

- É preferível utilizar dois recipientes GN mais baixos do que um alto => a altura de carga é mais baixa e os alimentos não estão tão em cima uns dos outros.

- Não colocar **bolinhos ou bolas** muito perto uns dos outros num recipiente GN, raso e fechado

- Os únicos alimentos aos quais se pode juntar água são o **arroz e os cereais**: 1 parte de grãos de cereais ou de arroz para 1,5 a 2 partes de água.

- Pode-se tirar a pele dos **tomates** duma forma muito simples: colocá-los durante cerca de 1 minuto no tipo de funcionamento "Vaporizar" e de seguida resfriá-los bruscamente em água fria.

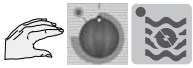
Tipo de funcionamento – "Ar quente"

"Ar quente"

Radiadores de alto rendimento aquecem o ar seco. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre **30 °C bis 300 °C**.

Tipos de cozedura:

Cozer no forno, assar, grelhar, fritar, gratinar, cristalizar.

1 

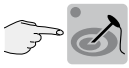
Pré-aquecer até que a luz do controle de aquecimento se apague.

2

3

4

Como alternativa pode trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

3 

4

Ideal **Real**

Exemplos de produtos a cozinhar

- **Mise en place**
  Refogar toucinho, tostar ossos, deixar fermentar a massa (de levedura).

- **Entradas**
  Almôndegas de carne, soufflés de cereais integrais, legumes gratinados, terrinas de legumes, patés, rosbife, asas de frango, canapés, peito de pato, quiches, pastéis de massa quebrada, tarteletes.

- **Guarnições para sopas**
  Croutons de pão, croutons de presunto, croutons de queijo.

- **Pratos principais**
  Bife, rumpsteak, T-Bone, fígado, hamburgers, peito de frango, coxas de frango, frangos inteiros ou metades de frango, perú, faisão, codornizes, panados. Produtos pré-cozinhados, fritos integrais, peito de pato, costoleta, pizza.

- **Acompanhamentos**
  Crepes de batata, batatas assadas, gratinado de batatas, batatas "Rösti", batatas cozidas envoltas em papel de alumínio, batatas Idaho, soufflé de batatas, batatas Macaire, batatas Duchesse.

- **Sobremesas**
  Massas sem gordura, massas com gordura, massas areadas, bolos/tortas e bolachas, massa folhada, croissants, pão, pãezinhos, cacetes, massa quebrada, "strudel" de maçã, produtos de padaria (pré-cozidos), produtos congelados.

Tipo de funcionamento – "Ar quente"

Conselhos práticos

- **Os tempos de cozedura dependem da qualidade, peso e altura do produto a assar.**
  Não carregar em demasia as grelhas ou os recipientes de forma a que possa ser garantida uma circulação homogénea do ar.

- **Indicações gerais para a preparação de pequenas peças de carne assadas ou grelhadas**
  - **Pré-aquecer** à temperatura a mais elevada possível (300 ºC) para poder dispôr duma boa reserva de calor.
  - Carregamento o mais rápido possível do forno, para minimizar a queda de temperatura no forno.
  - **Durante o processo de cozedura** (bcom carregamento total) abrir a porta por um breve momento de forma a deixar sair do aparelho o excesso de humidade.
  - Na preparação de pequenas peças de carne assadas ou grelhadas ou de assados que desprendam muita humidade (p.ex. coxas de frango) reduzir a quantidade de carregamento a cerca de 75 ou 50% da quantidade teórica máxima admíssivel.

- **Produtos assados com panado**
  possível para qualquer tipo de panados. Para um dourado intenso utilizar gorduras que contribuam para o efeito de dourado ou como alternativa uma mistura de azeite com colorau. Assegurar-se que o panado está bem aderente à peça, untar com gordura líquida e não encher o aparelho em demasia.
  Regra geral: Para carne com 1 cm de altura calcule cerca de 8 a 10 minutos de cozedura.
  Pré-aquecer: a 300 ºC (pelo menos até que a luz de controle do aquecimento se apague).
  Espessuras ideais: 1,5 a 2 cm.
  Acessórios: Tabuleiro para assar e de padaria/ pastelaria ou recipiente com revestimento de esmalte de granito. Para assegurar um alouramento uniforme, na face superior e inferior, deve ter-se atenção à profundidade dos cortes e a peças da mesma dimensão

- **Gratinar**
  pratos de carne branca e vermelha, peixes e ameijôas, espargos, chicória , brócolos, funchos, tomates, torradas.
  Pré-aquecer: a 300 ºC (pelo menos até que a luz de controle do aquecimento se apague). Ajustar a temperatura desejada após o carregamento.
  P. ex.: Grelhas ou tabuleiros (20 mm) para gratinar torradas, bifes e sopas.

Tipo de funcionamento – “Ar quente“

- **Cozedura de produtos de padaria e pastelaria**
  Vorheizen: auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.
  Pré-aquecer: à temperatura de cozedura. No caso de carregamento total seleccionar eventualmente uma temperatura de pré-aquecimento superior.
  Temperatura de cozedura: aprox. 20 a 25 °C mais baixa do que no forno tradicional.
  No caso de pãezinhos utilizar só cada segundo nível de inserção.

  No caso de produtos pré-cozinhados congelados, pré-aquecer a 300 °C.

  Em caso de pãezinhos deixar descongelar a massa e deixá-la subir lentamente.

Acessórios:
Utilizar tabuleiro de padaria/pastelaria perfurado com revestimento de teflon, tabuleiro de padaria/ pastelaria ou recipientes GN revestidos de esmalte de granito.

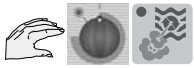
Tipo de funcionamento –"Vaporizar-Combi"

"Vaporizar-Combi"

A combinação dos dois tipos de funcionamento, "Vaporizar" e "Ar Quente", é obtida através dum sistema de regulagem. Esta combinação resulta num clima quente e húmido que contribui para uma cozedura intensa. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre **30 °C bis 300 °C**.

Tipos de cozedura: Assado, cozer no forno.

1



Pré-aquecer até que a luz do controle de aquecimento se apague.

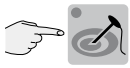
2

3

4

Como alternativa trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

3



4

Ideal **Real**

Exemplos de produtos a cozinhar

- **Mise en place**
  Tostar ossos.

- **Entradas**
  Quiche Lorraine, soufflé de legumes, flans, moussaka, lasanha, canneloni, paella, soufflé de massas.

- **Pratos principais**
  Assados (vaca, vitela, porco, borrêgo, aves, carne de caça), rolos de carne, legumes recheados (pimentos, beringelas, couves, cebolas, rábanos), legumes gratinados (couve -flor), coxas de perú, peito de vitela recheado, massa com presunto, flan de cereais integrais, perna de porco, barriga de porco, omoletes em diversas variações.

- **Acompanhamentos**
  Gratinado de batatas, produtos congelados (croquetes de batata recheados, ...), soufflé de batata.

- **Sobremesas**
  Massa de levedura.

- **Verschiedenes**
  Pão, pãezinhos, "Brezel" - roscas de pão com sal grosso (massa congelada e moldada para padaria, produtos de pão semi-cozidos).

Tipo de funcionamento –"Vaporizar-Combi"

Conselhos práticos

- Não colocar as peças a assar demasiado próximas umas das outras, de forma a que a cozedura seja feita de forma uniforme.
- Durante aprox. 1/3 do tempo de cozedura deixar refogar os assados com gordura ou os assados de maiores dimensões.
- Recolher o condensado num recipiente (nível de inserção auxiliar) e utilizá-lo para regar os ossos para o molho

- **Sreparação de molhos**
  – Introduzir um recipiente fechado no nível de inserção auxiliar.
  – Colocar os ossos, o mire-poix (legumes variados picados em cubos, em geral cebolas, cenouras e aipo) e os condimentos no recipiente e deixá-los tostar com a carne.
  – Regar ("déglacer")
  – Deixar estufar durante todo o período de cozedura. lassen
  – Base muito concentrada para molhos.

- **Rolos de carne**
  Colocar num recipiente GN fechado, encher com molho quente e cobrir com um recipiente.

- **Cozer produtos de pastelaria/padaria**
  Massa levedada, massa folhada e massa cozida devem ser preparadas sobre tabuleiros de padaria/pastelaria e para assados ou tabuleiro revestido de teflon.

Tipo de funcionamento –“Vaporizar-Vario“

“ Vaporizar-Vario“

O gerador de vapor fresco produz vapor fresco higiénico. A temperatura do forno pode ser ajustada individualmente entre **30 °C bis 99 °C**.

1

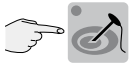
Pré-aquecer até que a luz do controle de aquecimento se apague.

2

3

4

Como alternativa, pode trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

3 

4

Ideal **Real**

Exemplos de produtos a cozinhar

- **Mise en place**
  Branquear toucinho e presunto, escalfar guarnições de peixe, sopas, molhos, bases, pasteurizar caldos etc (semi-conservas).

- **Entradas**
  Galantinas, bolinhas de peixe, terrinas, alimentos em vácuo.

- **Guarnições para sopas**
  Recheios, bolinhos, bolas, ovos fiados/Royale.

- **Pratos principais**
  Peixe (salmão, linguado etc.), lobo de porco salgado e fumado, aves, alimentos em vácuo (peito de frango, carne de vaca cozida, língua de vitela), bifes de perú, peitinhos de frango, filet-mignon, salsichas, vitela.

- **Acompanhamentos**
  Flan, pudim de legumes, polenta.

- **Sobremesas**
  Frutas, pudim flan de caramelo, pudim alemão ”Cabinete”.

Tipo de funcionamento –"Vaporizar-Vario"

Conselhos práticos

- **Tempos de cozedura " Vaporizar-Vario"**
  Como valores de referência aproximados são válidos os tempos de cozedura do tipo de funcionamento "Vaporizar". Regra geral: Quanto mais baixa for seleccionada a temperatura do forno, mais tempo dura o tempo de cozedura.

- **Temperatura do forno - valores de referência" Vaporizar-Vario"**

Guarnições para sopas:	75 a 90 °C
Peixe, mariscos e	65 a 90 °C
crustáceos:	65 a 90 °C
Carnes e salsichas/enchidos:	72 a 75 °C
Carnes brancas:	75 a 85 °C
Carnes vermelhas:	80 a 90 °C
Aves	80 °C
Sobremesas:	65 a 90 °C

- **Têmperos**
  Temperar com prudência. Através das baixas temperaturas de cozedura intensifica-se o sabor próprio do produto.
  Ao utilizar a cozedura a vácuo tomar atenção à dosagem exacta de caldos, essências e reduções!

- **Conservar frutas/legumes**
  Em função da consistência do produto cru e do resultado de conservação que se pretende obter, cobrir o produto ou com líquido quente ou frio. O diâmetro dos recipientes usados para a conservação não deve ser superior a 100 mm. A temperatura de cozedura orienta-se segundo o tipo do produto (grau de amadurecimento, corte).
  Temperatura - valores de referência: 74 a 99 °C

Atenção:
As compoteiras não podem ser fechadas!

- **Vantagens:**
  – Estrutura firme dos conteúdos.
  – Aroma e sabor mais intensos dos produtos.
  – Com matérias gordas, a evaporação do caldo é muito reduzida.
  Temperatura - valores de referência: 72 a 80 °C.

- **Cozer directamente na louça de servir, p.ex. peixe.**

Tipo de funcionamento – "Finishing®"

"Finishing®"

Os dois tipos de funcionamento "Vaporizar" e "Ar Quente" são combináveis entre si. Desta combinação resulta um clima do forno ideal que impede não só que os alimentos sequem, como também que se criem poças de água e que a água se acumule nas bordas. Temperatura do forno regulável de **30 °C bis 300 °C.**

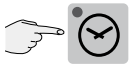
1

Pré-aquecer à temperatura de funcionamento.

2

Aconselhamos uma temperatura do forno de 120 °C a 140 °C. Consoante as características do produto, a temperatura do forno pode ser alterada individualmente.

3

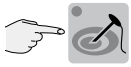


4

Regra geral o tempo de Finishing para alimentos colocados em pratos é de aprox. 5 a 8 minutos – a duração do Finishing é diversa consoante o produto, a temperatura do produto, pratos/ número de travessas, altura do carregamento e temperatura de consumo pretendida.

Como alternativa, pode trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmicor

3



4

Ideal **Real**

Exemplos de produtos a cozinhar

- **Entradas**
  Esparguetes de todo o tipo, canneloni, lasanha, pratos de legumes, "Käse- und Krautspatzen" (pequenos pedaços de massa alimentícia cozinhadas em água a ferver com queijo ou choucroute), quiche lorraine, rolos primavera, fritos integrais, quiche de cebola.

- **Pratos principais**
  Assados de todo o tipo, "Fleischkäse" (paté/bolo de carne assada picada de porco e/ou vitela), soufflés, refeições prontas a consumir, rolos de carne, legumes recheados.

- **Acompanhamentos**
  Arroz, batatas, massas alimentícias, massas, legumes, soufflés, gratinados.

- **Sobremesas**
  "strudel", frutos quentes.

Tipo de funcionamento – "Finishing®"

Conselhos práticos

- **Louça para o Finishing**
  Pratos de porcelana, barro, vidro, travessas de prata, frigideiras de cobre, aço de cromo-níquel, travessas de alumínio (louça para levar para o exterior).

- **Serviço de banquetes/Grupos**
  Pratos Finishing na armação móvel para carga múltipla destinada a pratos.
  – Grandes quantidades no mais curto espaço de tempo.
  – Mudança rápida dos carregamentos.
  – Curtos períodos de serviço permitem um atendimento por hora superior, mudanças de mesa rápidas, maior receita.
  – para pratos até 31 cm de diâmetro.

- A louça de serviço também é aquecida:
  Acumulador térmico para trajectos de serviço mais longos.

- **Thermocouver:** Para compensar curtos períodos de espera ou para os transportes até ao local do serviço.

- Se possível coloque/arranje os componentes alimentares nos pratos ou travessas da forma mais uniforme possível e sem os aproximar demasiado.

- Antes de preparar os pratos para o Finishing, misturar um pouco de manteiga ou gordura aos legumes ou acompanhamentos cozidos.

- Molhos
  Por princípio, só os adicionar depois do Finishing.

- Componentes de maior volume necessitam de mais tempo para aquecerem.

Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

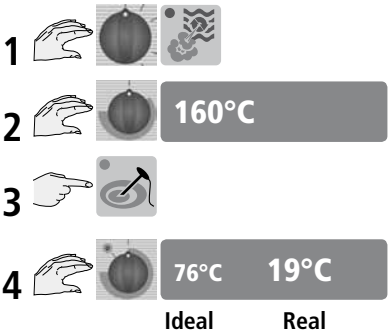
Cuidado!

O sensor de temperatura do núcleo térmico pode estar quente – Perigo de queimaduras! Utilize luvas de cozinha.

Espete a agulha do sensor de temperatura do núcleo térmico no local mais grosso, num ângulo de 30-45 graus. A agulha tem que ser espetada no meio do produto de cocção.

- Posicione o sensor de temperatura do núcleo térmico sempre na posição de estacionamento especialmente concebida para o efeito – Perigo de danificação!
- Não deixe o sensor de temperatura do núcleo térmico numa posição suspensa fora do forno – Perigo de danificação!
- Retire o sensor de temperatura do núcleo térmico do produto sujeito a cocção antes de o retirar do forno – Perigo de danificação!.

Seleccionável em todos os tipos de funcionamento



Relógio temporizador está fora de serviço.

Logo que a temperatura seleccionada seja alcançada, ouve-se um som de alarme.

Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

Conselhos práticos

- Para as peças assadas seleccionar a temperatura do núcleo térmico cerca de 5 °C mais baixa do que o indicado, já que o processo de assar ainda continua um certo tempo durante a fase de arrefecimento.
  Exemplo: "Assado" Relação temperatura do núcleo térmico – tempo de cozedura.
- Para evitar a formação de buracos no produto (coagulação de albumina), arrefeça o sensor de temperatura antes da sua utilização.
- Os valores de temperatura e os tipos de funcionamento seleccionados podem ser alterados em qualquer momento.
- Medição da temperatura do núcleo térmico: Avaliação da temperatura ideal de consumo no processo Finishing®.

Valores de referência para a temperatura do núcleo térmico

Carne de vaca	Estado de cozedura	Temperatura do núcleo térmico
Filet-mignon/Lombo	médio	55 - 58 °C
Rosbife	médio	55 - 60 °C
Alcatra	bem passado	85 - 90 °C
Assado de vaca	bem passado	80 - 85 °C
Carne de vaca cozida	bem passado	90 °C

Carne de porco

Perna/pernil	bem passado	75 °C
Perna/pernil	mal passado	65 - 68 °C
Lombo de porco	mal passado	65 - 70 °C
Espádua de porco	bem passado	75 °C
Barriga de porco/ recheado	bem passado	75 - 80 °C
Barriga de porco Papada	bem passado	80 - 85 °C
Perna traseira de porco assada	bem passado	80 - 85 °C
Joelho de porco	bem passado	80 - 85 °C
Fiambre	muito suculento	64 - 68 °C
Lombo de porco salgado e fumado (Carnes frias-buffet)		65 - 70 °C 55 - 60 °C
Perna traseira em salmoura	bem passado	75 - 80 °C
Costoletas de lombo de porco salgado e fumado	bem passado	65 °C
Presunto em massa de pão		65 - 68 °C

Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

Valores de referência para a temperatura do núcleo térmico

Carne de vaca Carne de vitela	Estado de ozedura	Temperatura do núcleo térmico
Lombo de vitela	mal passado	58 - 65 °C
Perna de vitela, Pernil de vitelal e pojadouro maminha de alcatra, fricandeau	bem passado	78 °C
Assado de rins	bem passado	75 - 80 °C
Assado de vitela/ Aba	bem passado	75 - 80 °C
Peito de vitela	bem passado	75 - 78 °C
Lombo de borrêgo	mal passado	65 - 70 °C
Lombo de borrêgo	bem passado	80 °C
Perna de borrêgo	mal passado	70 - 75 °C
Perna de borrêgo		82 - 85 °C

Carne de borrêgo

Se bem passada, a temperatura do núcleo térmico varia entre 79 ºC e 85 ºC. A cor do núcleo da carne é cinzenta, com um ligeiro tom de vermelho pálido. O suco da carne é claro.

Perna de borrêgo	mal passado	60 - 62 °C
Perna de borrêgo	bem passado	68 - 75 °C
Lombo de borrêgo	mal passado	54 - 58 °C
Lombo de borrêgo	bem passado	68 - 75 °C
Espádua de borrêgo	bem passado	78 - 85 °C

Valores de referência para a temperatura do núcleo térmico

Carne de vaca Patés, terrinas, etc Aves	Estado de ozedura	Temperatura do núcleo térmico
Frangos	bem passado	85 °C
Gansos/Patos	bem passado	90 - 92 °C
Perú	bem passado	80 - 85 °C
Patés		72 - 74 °C
Paté/bolo de carne		72 - 78 °C
Terrinas		60 - 70 °C
Galantinas		65 °C
Ballotinas		65 °C
Foie gras		45 °C
Peixe, p.ex. salmão	médio	60 °C

Função Cool Down, Ajustamentos do aparelho – Graus centígrados / Graus Fahrenheit

Utilizou o seu aparelho com alta temperatura do forno e pretende agora continuar a trabalhar a uma temperatura mais reduzida. Com a função "Cool Down" o forno pode ser arrefecido duma forma rápida e sem danificar os materiais.

Aviso!

- Activar a função "Cool Down" apenas com a chapa deflectora correctamente fechada – Perigo de ferimentos!

- Durante o "Cool Down" o rotor do ventilador não desliga com a abertura da porta.

- Não toque no rotor do ventilador – Perigo de ferimentos!

- Durante o "Cool Down" saem vapores de água do forno – Perigo de queimaduras!

1 Fechar a porta.

2

3 Abrir a porta.

Antes de seleccionar "Cool Down", fechar a porta do forno.

Ajustamentos do aparelho – Graus centígrados / Graus Fahrenheit

As temperaturas podem ser indicadas tanto em graus centígrados como em graus Fahrenheit.

Alteração da indicação Centígrados / Fahrenheit

Carregue simultaneamente durante mais de 10 segundos nas teclas "Relógio" e "Temperatura do núcleo térmico".

ou

Limpeza

Por razões de higiene e para evitar anomalias de funcionamento é imprescindível a limpeza diária do seu aparelho.

- **Observe as instruções de segurança na garrafa do pulverizador e no bidão do detergente.**
- **Utilize exclusivamente o detergente de limpeza original e a pistola pulverizadora com pressão manual (N.º de artigo: 6004.0100) do fabricante do aparelho.**
- **A pistola pulverizadora de pressão manual nunca deve ser deixada sob pressão quando não é utilizada.**
- **Não pulverizar pessoas, animais ou outros objectos.**

Trabalhe da seguinte maneira

1

Deixar arrefecer o forno até uma temperatura inferior a 60 °C (ver capítulo "Cool Down").

2 Desligar o aparelho.

3

Girar a armação suspensa e a chapa deflectora para o centro

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!

Utilize obrigatoriamente: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial, pistola pulverizadora de pressão manual do fabricante.

4

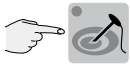
Pulverizar o espaço por trás da chapa deflectora, o forno, a face interna da porta e a junta da porta com detergente

5 Reposicionar a chapa deflectora e a armação suspensa e bloquear. Fechar a porta do forno

Aviso!

Nunca abrir a porta do forno durante o processo de limpeza em curso – é possível a saída de químicos de limpeza, assim como, de vapores com água e partículas de gordura – Perigo de queimaduras!

6

7 

Premir a tecla da temperatura do núcleo térmico durante 10 segundos.

8

O programa de limpeza inicia-se.

Limpeza

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!

Utilize obrigatoriamente: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

Após expiração do tempo de limpeza, o sistema solicita que abra a porta.

9

Após conclusão do programa de limpeza deve-se enxaguar o aparelho igualmente por trás da chapa deflectora.

10 Limpar o forno e a junta da porta com um pano húmido e, sempre que necessário, abrir o vidro interior e limpá-lo.

11 Fechar a porta do forno.

Para secar o forno é automaticamente activado, durante 10 minutos, o modo operativo "Ar quente" assim que a porta do forno for fechada.

12

Ao seleccionar um modo operativo, o sistema abandona automaticamente o programa de limpeza.

Necessita de:

Pistola pulverizadora de pressão manual – N.º de artigo: 6004.0100

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!

Utilize obrigatoriamente: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

Após cada utilização, lavar com água limpa o pulverizador e a extensão do pulverizador da pistola manual.

Depois da utilização, lavar a garrafa do detergente com água quente.

Uma limpeza diária das juntas do forno prolonga a vida útil das mesmas. Para a limpeza das juntas do forno utilize um pano suave e detergente – nunca produtos abrasivos!

O melhor método de limpeza dos vidros e do revestimento exterior do aparelho é com um pano húmido e suave. Utilize para tal um detergente que não seja abrasivo.

No caso de forte sujidade, antes de iniciar a limpeza deve deixar que os resíduos amoleçam durante 10 minutos com o tipo de funcionamento "Calor Húmido".

Se verificar uma certa dificuldade de funcionamento do êmbolo de bombagem (pistola pulverizadora com pressão manual), esta pode ser superada com umas gotas de óleo alimentar.

Serviço – Descalcificar o gerador de vapor

O seu aparelho está equipado com o mecanismo automático patenteado "Self Clean". Através do sistema de limpeza automática "Self Clean" é obtido um prolongamento claro do período de tempo entre os diversos intervalos de descalcificação. Apesar disso o gerador de vapor do seu aparelho tem que ser descalcificado regularmente, em função do seu grau de utilização e da dureza da água.

Aconselhamos os seguintes intervalos de descalcificação, com base numa utilização de vapor de 8 horas por dia:

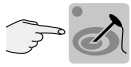
até	18 ° dH (até 3,2 mmol/litro)	pelo menos 1 vez por ano
até	24 ° dH (até 4,3 mmol/litro)	pelo menos 2 vezes por ano
mais de	24 ° dH (até 4,3 mmol/litro)	pelo menos 3 vezes por ano

Estes intervalos de descalcificação recomendados podem variar dos valores de referência acima indicados, em função da composição da água (p.ex. minerais).

Descalcificar o gerador de vapor

1

2 Fechar a porta do forno.

3 

Carregar durante 10 segundos na tecla de temperatura do núcleo térmico até que apareça "CLEn" no indicador de temperatura do forno.

4

Gire para a direita o botão de temperatura do forno, até que apareça "CALC" no display.

5

O processo de descalcificação inicia-se.

Indicação:

Caso no início do processo de descalcificação a temperatura do forno seja superior a 40 °C, o "Cool Down" arranca automaticamente – Indicador ver "Cool Down".

Gerador de vapor é esvaziado

Após o término do processo de bombeamento surge a indicação:

Encher com descalcificador.

6 Abrir a porta do forno.

Serviço – Descalcificar o gerador de vapor

7

Retirar a armação suspensa esquerda e a chapa deflectora

8

Conduzir a mangueira na entrada do vapor até à marca assinalada

Indicação:
A atribuição das marcas à dimensão do aparelho é descrita nos avisos da bomba de descalcificação

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!
Utilize obrigatoriamente: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial, bomba de descalcificação do fabricante.

9

Inserir a armação suspensa e fixar a mangueira com o gancho de arame

10

Posicionar o recipiente com líquido descalcificante no forno e inserir a mangueira no recipiente

O descalcificador reage com calcário e pode provocar espuma excessiva

11 Adicionar a quantidade de descalcificante muito lentamente com a bomba de descalcificação do fabricante do aparelho.

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!

Podem existir restos de líquido descalcificante nas mangueiras. Enxaguar bem os acessórios de descalcificação com água.

Utilize: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

Aparelhos eléctricos:

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
3,5 litros	6 litros	6 litros
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
8,5 litros	9 litros	11,5 litros

Aparelhos a gás

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
4 litros	7 litros	6,5 litros
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
9 litros	8 litros	11 litros

Serviço – Descalcificar o gerador de vapor

12 Retire os acessórios de descalcificação do forno (bomba manual e bidão).

13 Enxaguar o líquido de descalcificação no forno e os acessórios de descalcificação com água!

14

Retirar os acessórios de descalcificação, posicionar a chapa deflectora e a armação suspensa do lado esquerdo e bloquear

15

Passados os 30 segundos indicados é visualizado no display "door".

16 P. f. feche a porta do forno.

O tempo de duração da fase de descalcificação é indicado.

O gerador de vapor é automaticamente enxaguado várias vezes e, de seguida, o aparelho comuta automaticamente para a função de vapor.

Após conclusão da fase de descalcificação é visualizado no display "End".

17

Ao seleccionar um modo operativo, o sistema abandona automaticamente o processo de descalcificação. O seu aparelho pode voltar a ser utilizado para a cocção.

Indicação:

Necessita de:

Bomba eléctrica de descalcificação – N.º de artigo: 60.70.409

Descalcificador, bidão de 10 litros – N.º de artigo: 6006.0110

Interrupção do processo de descalcificação Esvaziamento do gerador de vapor

Caso necessário pode interromper o processo de descalcificação.

Antes de encher o descalcificador

1

Por favor carregar durante 10 segundos na tecla da temperatura do núcleo térmico.

O seu aparelho pode voltar a ser utilizado para a cozedura de alimentos.

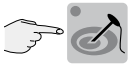
Após encher o líquido do descalcificador

1

Desligar o aparelho e esperar 4 segundos

2

Ligar o aparelho

3 

O processo de descalcificação é interrompido se a tecla da temperatura do núcleo térmico for pressionada dentro de 30 segundos.

No caso da tecla de temperatura do núcleo térmico não for pressionada dentro de 30 segundos, o processo de descalcificação prossegue sem alterações.

O gerador de vapor é esvaziado automaticamente e lavado com rigor.

O seu aparelho pode voltar a ser utilizado para a cozedura de alimentos

Esvaziamento do gerador de vapor

Tem a possibilidade de esvaziar o gerador de vapor antes do transporte ou como protecção contra o gelo e temperaturas negativas.

1

2 Abrir a porta do forno.

3

Carregar durante 10 segundos na tecla de temperatura do núcleo térmico até que apareça "CLEn" no indicador de temperatura do forno.

4

Gire para a direita o botão de temperatura do forno, até que apareça "SC" no display.

5

O gerador de vapor é esvaziado.

Ajustamentos da hora

No caso de surgirem avarias no seu aparelho, as mesmas são indicadas no display.

As avarias no seu aparelho que permitam, que o aparelho possa continuar a ser utilizado, podem ser suprimidas, carregando na tecla do relógio.

Avaria	Causa	Medidas
E1	Aparelho avariado	
E2	Uma instalação externa para optimizar o consumo de energia originou que o aquecimento se desligasse por mais de 2 minutos.	Verificar a instalação para optimizar o consumo de energia!
E3	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E4	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E5	Sensor de temperatura do núcleo térmico avariado	Aparelho pode ser utilizado sem o sensor de temperatura no núcleo térmico. Informar os serviços técnicos de assistência!
E6	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E7	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E8	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E9	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E10	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E11	Após ligar o aparelho não é indicado nenhum modo de funcionamento	Informar os serviços técnicos de assistência!
E13	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E14	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E15	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E16	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E17	Temperatura ambiente demasiado baixa	A temperatura do espaço deve ser superior a 5 °C!
E18	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E19	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E20	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E21	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!
E22	Aparelho avariado	Informar os serviços técnicos de assistência!

Exemplos de rendimento com carne de vaca e de vitela

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	2/1	Pré-aquecer
Bife de lombo	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar	CombiGrill	9 unid.		300 °
Rumpsteak	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar não achatar	CombiGrill	9 unid.		300 °
Rosbife	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar	Grelha e CNS	6 kg	12 kg	200 °
Assado de vaca (Estufado)	adicionar um mire-poix	CNS de 100 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Rolos de carne de vaca	temperar, regar com molho quente,, tapar com GN de 20 mm	CNS de 65 mm	20-25 unid.	40-50 unid.	200 °
Fillet Wellington		tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Carne de vaca cozida		Grelha e CNS	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Filet-mignon de vitela	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar	CombiGrill	8 unid.		250 °
Costoletas de vitela	temperar um pouco antes do carregamento	CombiGrill	8 unid.		250 °
Assado de vitela		Grelha e CNS de 65 mm	9 kg	16 kg	200 °
Perna de vitela		Grelha e CNS de 40 mm	6 unid.	12 unid.	200 °
Osso bucco	tapar CNS	CNS de 65 mm	15 unid.	30 unid.	200 °
Peito de vitela		Grelha e CNS de 65 mm	1 unid.	2 unid.	100 °
Lombo de vitela		Grelha e CNS de 40 mm	1 unid.	2 unid.	200 °
Aba de vitela		Grelha e CNS de 40 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° 7-10 Min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
230-250 ° 8-10 Min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 90-120 Min.	120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
130-140 ° 60-80 Min.			75 unid.	150 unid.	125 unid.	250 unid.	500 unid.
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 68 °		24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
240 ° 10-12 Min.			24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
160-180 ° 30 Min.	140 ° KT 75 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
140 ° KT 85 °	170 ° 10 Min.		18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	120 unid.
130-140 ° ca. 90 Min.			45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
20 Min.	140 ° KT 85 °	160-200 ° 10 Min.	3 unid.	6 unid.	5 unid.	10 unid.	20 unid.
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 68 °		2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
160-180 ° 10 Min.	170 ° KT 80-85 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg

Exemplos de rendimento para carne de porco, carne de carneiro e de borrêgo

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	2/1	Pré-aquecer
Medalhão de carne de porco	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar aprox. 70 a 80 g	CombiGrill	20 unid.		300 °
Escalopes	ao natural, adicionar um pouco de óleo alimentar	CombiGrill	9 unid.		300 °
Costoletas de porco (panado)	Gordura para dourar	Tabuleiro de padaria/ pastelaria e para assar	8 unid.	16 unid.	250 °
Hamburgers		Tabuleiro de padaria pastelaria e para assar	10 unid.	30 unid.	300 °
Almôndegas de carne		Tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	45 unid.	90 unid.	250 °
Lombo de porco		Grelha e CNS de 40 mm	8 kg	16 kg	250 °
Assado de carne de porco Cachaça		Grelha e CNS de 65 mm	8 kg	16 kg	250 °
Assado com crosta barriga de porco recheada	cortar as porções correctas depois do 1º passo, em seguida temperar	Grelha e CNS de 40 mm	5-7 kg	10-14 kg	100 °
Cachaça de carne de porco salgada e fumada	desossado	Grelha e CNS de 65 mm	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Joelho de porco	Eventualmente recolher o suco para choucroute	Grelha e CNS de 65 mm	7-9 unid.	14-18 unid.	100 °
Perna de porco	cortar após o 1º passo, em seguida temperar	Grelha Potato baker	6-8 unid.		100 °
Fiambre em massa de pão	pré-cozer o fiambre a 3/4, em seguida envolver	Tabuleiro de padaria/ pastelaria e para assar	ca. 6 kg	ca. 12 kg	200 °
Assado de carne picada	se em formas, utilizar a grelha	Tabuleiro de 20 mm . de esmalte de granito	6 kg	12 kg	200 °
Leberkäse (Bolo/paté de carne)	colocado em recipientes de alumínio	Grelha	4-6 kg	8-12 kg	200 °
Spareribs	após a vaporização deixar marinar durante 12 horas	Grelha e 20 mm granito	3 kg	6 kg	100 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° KT 68-72 °			60 unid.	100 unid.	100 unid.	120 unid.	240 unid.
250-270 ° 10-12 Min.			27 unid.	45 unid.	45 unid.	54 unid.	108 unid.
190-220 ° KT 72 °			24 unid.	40 unid.	40 unid.	48 unid.	96 unid.
200-240 ° KT 76-80 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	150 unid.
180-200 ° KT 76-80 °			135 unid.	270 unid.	225 unid.	450 unid.	900 unid.
180 ° 30 Min.	130-150 ° KT 65 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180 ° KT 76-80 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
20 Min.	140-160 ° KT 74-76 °	200-220 ° 15-20 Min.	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
85-90 ° KT 65-72 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
100 ° KT 87 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
20 Min.	140-160 ° KT 78-80 °	220 ° 15-20 Min.	18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
160-180 ° 20-30 Min.	140-160 ° KT 72-78 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160 ° KT 80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
130 ° KT 72-80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
60 Min.	180-220 ° 10-15 Min.		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg

Exemplos de rendimento para salsichas e produtos congelados

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Würste regenerieren		CNS de 40 mm	30 unid.	60 unid.	85 °
Farcennockerl Bolinhas recheadas	para mise en place cobrir com papel de alumínio	CNS de 20 mm	50 unid.	100 unid.	85 °
Bolas de figado	engordurar ligeiramente o recipiente	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Semi-conservas	Peso líquido 200 g	CNS de 20 mm	40 unid.	80 unid.	100 °
Salsichas em vidros (250 g)	**Atenção!** Cozimento sem tampas! Controlar a reacção das compoteiras ao calor	CNS de 20 mm	40 unid.	80 unid.	100 °
Produtos congelados pré-cozinhados:					
Frango coxa de baixo e coxa de cima	vpré-assado	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	20 unid.	40 unid.	250 °
Palitos de peixe	Panados	Tabuleiro de padaria pastelaria e para assar	50 unid.	100 unid.	300 °
Quiche Lorraine	pré-cozido em forma de alumínio ø 8 cm, espessura de 2 cm, pré-aquecer a 300 °C	CNS de 20 mm ou alumínio perfurado	24 unid.	48 unid.	300 °
Lasanha	pré-cozido	CNS de 65 mm	10 porções	20 porções	200 °
Pizza	pré-cozido	alumínio perfurado	2 unid.	4 unid.	300 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
85 ° KT 72 °			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
85 ° 10-15 Min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
100 ° 15-25 Min.			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
100 ° 40-60 Min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
100 ° 50-70 Min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
160 ° 20-25 Min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
200-220 ° 20 Min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
200 ° 20 Min.			144 unid.	288 unid.	450 unid.	900 unid.	1800 unid.
140 ° 30-40 Min.			30 porções	60 porções	50 porções	100 porções	200 porções
200 ° 10-12 Min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.

Exemplos de rendimento para carne de caça, aves e patés/terrinas

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Lombo de veado mal passado		Grelha e tabuleiro de esmalte de granito	3 unid.	4 unid.	250 °
Perna de veado	desossar, temperar, bardear, atar	Grelha e CNS de 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	250 °
Espádua de veado	marinar	Grelha e CNS de 40 mm	6 kg	12 kg	250 °
Lombo de lebre mal passado	temperar	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	6-8 unid.	12-16 unid.	250 °
lardeado Perna de lebre	marinar, temperar, molho quente regar, tapar com recipiente em aço cromo-níquel	tabuleiro de esmalte de granito	12 unid.	24 unid.	250 °
Assado de veado	estufado	tabuleiro de esmalte de granito	8 kg	16 kg	200 °
Faisão	bardear, temperar	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	6-8 unid.	12-16 unid.	200 °
Pato selvagem	temperar	Superspike para patos	3 unid.	6 unid.	200 °
Perú	eventualmente rechear.	CNS de 40 mm	1 unid.	2 unid.	180 °
Ganso	eventualmente rechear, temperar	Superspike para patos	2 unid.	4 unid.	200 °
Frango inteiro	esfregar bem os temperos, vertical/horizontal	Superspike para frangos H10	6 unid.	12 unid.	200 °
Frango (1/2)		Grelha e tabuleiro de esm. gran.	8 unid.	16 unid.	200 °
Coxas de frango	esfregar bem os temperos	Grelha e tabuleiro de esm. gran.	10-12 unid.	20-24 unid.	200 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	2.° passo	3.° passo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
180-200 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		6 unid.	8 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 68-78 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
160-180 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
130 ° KT 72-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° KT 72-80 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
140-160 ° KT 88 °			18 unid.	36 unid.	30 unid.	60 unid.	90 unid.
130-150 ° KT 72 °			2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
140-160 ° 20 Min.	140-160 ° KT 88 °		4 unid.	8 unid.	6 unid.	12 unid.	24 unid.
160-180 ° KT 88 °			20 unid.	30 unid.	40 unid.	60 unid.	120 unid.
160-180 ° KT 88 °			24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	120 unid.
160-180 ° KT 88 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	150 unid.

Exemplos de rendimento para peixe, marisco e crustáceos

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Salmão (peças inteiras para	Salmão, com as partes da barriga exposição) abertas para fora	CNS de 20 mm	1 unid.	2 unid.	100 °
Filetes de trutas **Bife de salmão**	**assalmoadas** em louça de servir, adicionar caldo ou vinho	CNS de 20 mm	20 unid. 15 unid.	40 unid. 30 unid.	100 °
Alabote (em porções)	sal, pimenta e ervas aromáticas picadas	CNS de 20 mm	15 porções	30 porções	100 °
Rolinhos de linguado	também podem levar recheio	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Solhas	a parte clara para cima	Tabuleiro para assar e de padaria/pastelaria	4-5 unid.	8-10 unid.	250 °
Trutas fritas	temperar, adicionar um pouco de óleo alimentar	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	3-5 unid.	6-10 unid.	250 °
Truta cozida	Acrescentar vinagre à base do molho Partes da barrigas abertas para os lados	CNS de 40 mm	8-10 unid.	16-20 unid.	100 °
Dourada (sobre uma juliana de legumes)	Branquear previamente a juliana	CNS de 20 mm	10-12 unid.	20-24 unid.	100 °
Mexilhões	Juntar vinho, juliana de legumes etc.	CNS de 40 ou 60 mm	1-2 kg	2-4 kg	100 °
Bolinhos de peixe		CNS de 20 mm	50 unid.	100 unid.	100 °
Terrina de peixe		Grelha	3 unid.	6 unid.	100 °
Polvo (inteiro)		CNS de 20 mm Grelha	1 unid.	2 unid.	100 °
Produtos congelados pré-cozinhados:					
Peixe, gratinado em	Papel de alumínio, várias porções	CNS de 20 mm	12 unid.	24 unid.	250 °
Filete de peixe (pré-cozinhado no forno)		CNS de 20 mm	18 unid.	36 unid.	250 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
78 ° KT 67 °			2 unid.	4 unid.	3 unid.	6 unid.	12 unid.
78 ° KT 68 °			120 unid. 90 unid.	240 unid. 180 unid.	200 unid. 150 unid.	400 unid. 300 unid.	800 unid. 600 unid.
78 ° KT 68 °			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	600 porções
78 ° KT 67 °			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
200-220 ° KT 66 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
200-220 ° KT 66 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
100 ° KT 68 °			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
85 ° KT 68 °			36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
70-75 ° KT 68 °			9 unid.	18 unid.	15 unid.	30 unid.	60 unid.
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
200-220 ° 10-20 Min.			72 unid.	144 unid.	120 unid.	240 unid.	480 unid.
180 ° KT 68 °			108 unid.	216 unid.	180 unid.	360 unid.	720 unid.

Exemplos de rendimento para legumes, acompanhados

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Brócolos		CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Couve-flor	Cortar em rosetas	CNS de 65 mm perfurado	ca. 4 pares	ca. 8 pares	100 °
Couve-de-Bruxelas	Produto congelado, temperar congelado, juntar manteiga só quando for servir	CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Espinafre	fFresco	CNS de 65 mm perfurado	2 kg	4 kg	100 °
Rábano		CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Cenouras de Paris		CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Ervilhas novas		CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Espargos	Cozer na base do molho/água	CNS de 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	100 °
Tomates	branquear p. ex. para tomates sem pele, para saladas	20 mm perfurado	28 unid.	56 unid.	100 °
Feijões	Produto congelado, inteiro ou cortado, fresco branquear, arrefecer com água gelada	CNS de 65 mm perfurado	5 kg	10 kg	100 °
Cogumelos	deitar um pouco de limão, juntar eventualmente vinho branco	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Couve lombarda (branquear)	retirar a parte central, em caso de produto fresco arrefecer com água gelada	65 mm perfurado	2-3 pares	4-6 pares	100 °
Pimentos (recheado)	apenas utilizar pimentos vermelhos e amarelos	CNS de 65 mm	20-25 unid.	40-50 unid.	200 °
Couve-flor gratinada	cada 2 tabuleiro,	Grelha CNS de 20 mm	30 porções	60 porções	300 °
Travessas de legumes (Louça para servir)	preparadas, manteiga/gordura só quando for servir	Grelha ou CNS de 20 mm	4 unid.	8 unid.	150 °
Soufflé de legumes		CNS 65 mm granito.	30 porções	60 porções	180 °
Rolos de folhas de couve	branquear bem as folhas da couve, (Produto congelado, pré-aquecer a 300 °C)	65 mm perfurado CNS de 65 mm	25 unid.	50 unid.	180 °
Omeleta camponesa	encher até 1 a 2 cm por baixo da borda	CNS de 40 mm	30 porções	60 porções	150 °
Cereais – deixar avolumar	juntar água fria e deixar encher reduz o tempo de cozedura	CNS 65 mm granito.	2 kg	4 kg	100 °
Moussaka	encher até 2 cm por baixo da borda	CNS de 65 mm	30 porções	60 porções	200 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 10-15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-18 Min.			12 pares	24 pares	20 pares	40 pares	80 pares
100 ° 14-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 2-5 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
100 ° 15-20 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100 ° 12-15 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
100 ° 1-2 Min.			225 unid.	336 unid.	280 unid.	560 unid.	1120 unid.
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 unid.	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 10-12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 6-8 Min.			9 pares	18 pares	15 pares	30 pares	60 pares
160-180 ° 45 Min.			75 unid.	125 unid.	125 unid.	250 unid.	375 unid.
250 ° 8-10 Min.			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	600 porções
110-130 ° 8-12 Min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
170 ° KT 80 °	190 ° 10 Min.		60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções
140-160 ° KT 76-80 °			60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	600 porções
100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
140-180 ° KT 72-78 °			60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções

Exemplos de rendimento para ovos, acompanhadamentos

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Ovos (duro)	mole 7 min. duro 15 min.	65 mm perfurado	60-100 unid.	120-200 unid.	100 °
Royal Ovos fiados	em formas ou recipientes GN	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	90 °
Soufflés com ovos	deixar ferver leite, depois juntar os ovos cobrir com papel de alumínio	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	90 °
Ovos mexidos	pôr os ovos, bater com leite ou natas Cobrir	CNS de 65 mm	4 litros	8 litros	100 °
Quiche	fundo pré-cozido	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	10 unid.	20 unid.	165 °
Batatas cozidas	em quartos, com sal remexer bem	100-150 perfurado	8-14 kg	16-28 kg	100 °
Batatas com casca	batatas grandes também podem ser preparadas como "Idaho potatoe" em grelha	100-150 perfurado	6-12 kg	14-24 kg	100 °
Bolinhos/bolas	untar ligeiramente com óleo alimentar o recipiente aço cromo-níquel	CNS de 20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Batatas assadas	cozido no ponto atenção para que não se peguem	tabuleiro de 40 mm de esmalte de granito	2 kg	4 kg	300 °
Batatas em papel de alumínio	envolver as batatas no papel de alumínio, colocar sobre uma camada de sal	CNS de 20 mm	20 unid.	40 unid.	200 °
Gratinado de batatas	atenção à espessura de corte homogénea,	tabuleiro de 40 mm de esmalte de granito	30 porções	60 porções	140 °
Batatas Macaire	Produto congelado	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	40 unid.	80 unid.	150 °
Cozer a vácuo Batatas	cortadas em quartos, torneadas	Grelha	4-4,5 kg	8-9 kg	
Arroz Relação 2:1	Grão longo, Base de molho – água - caldo deixar avolumar reduz o tempo de cozedura	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Arroz selvagem	Relação 3:1, redução do tempo de cozedura	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Arroz doce	3 partes leite, 1 parte arroz de grão redondo, Pau de canela, açúcar, baunilha	CNS de 65 mm S	2 kg	4 kg	99 °
Massas alimentícias (Finishing®)	Esparguete, (tiras de massa cozida), tagliatelle	CNS de 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Canneloni	cobrir com molho	CNS de 65 mm	30 porções	60 porções	200 °
Lasanha		CNS de 65 mm	20 porções	40 porções	160 °
Nudelauflauf		CNS de 65 mm	20 porções	40 porções	180 °

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 7-15 Min.			300 unid.	600 unid.	500 unid.	1000 unid.	2000 unid.
77 ° 50 Min.			12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
85 ° 15-25 Min.			12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
100 ° KT 75 °	200 ° 5-8 Min.		12 litros	24 litros	20 litros	40 litros	80 litros
150 ° 10 Min.	175 ° 10 Min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	400 unid.
100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100 ° 40-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100 ° 30-40 Min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	450 unid.
220 ° 30-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
180 ° 45-50 Min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	450 unid.
125 ° KT 80 °	150 ° 10 Min.		60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções
200-220 ° 15-18 Min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.
100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100 ° 30-45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 45-55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-99 ° 50-60 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170 ° KT 80 °			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	450 porções
150 ° KT 80 °	170-190 ° 10 Min.		60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções
150-170 ° KT 80 °	170-190 ° 5 Min.		60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções

Exemplos de rendimento para produtos de padaria e pastelaria, pão, pãezinhos, sobremesa 1

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
"Strudel" de maçã (Massa de "strudel")	pincelar com ovo, leite ou água açucarada	** e ***	2 unid.	4 unid.	200 °
Produto congelado, pastéis de maça	eventualmente pincelar com gema de ovo e leite ou água açucarada. pré-aquecer	** e ***	10 unid.	20 unid.	200 °
Base de massa sem gordura	(Rolos de massa sem gordura)	tabuleiro de 20 mm de esmalte de granito	1 kg	2 kg	200 °
Bases de massa sem gordura Anel	Ø 26 cm, cada 2º tabuleiro	Tabuleiro de padaria/ pastelaria e para assar	2 formas	4 formas	200 °
Massa folhada, Patés florões de massa folhada	pincelar exactamente com ovo	** e ***	Dez 15 unid.	24-30 unid.	180 °
Massa folhada, Bolinhos frescos	cada 2º tabuleiro,	** e ***	je nach Größe	je nach Größe	180 °
Produto feito com massa folhada	eventualmente pincelar com ovo	** e ***	12 unid.	24 unid.	180 °
Bolos em tabuleiro	jcada 2º tabuleiro,	20 mm oder 40 mm	30 porções	60 porções	180 °
Christstollen (Bolo de Natal)	colocados em formas bem revestidas	Tabuleiro de padaria/ pastelaria e para assar	2 kg	4 kg	180 °
Croissants - frescos	Fermentar "Vapor-Vario" 34 °C,	** e ***	12 unid.	24 unid.	180 °
Compotas	cortar frutas de forma homogénea, deixar repousar após a vaporização	65 mm não perfurado	30 porções	60 porções	120 °
Guarnições com frutas	maçãs, peras etc. tornear ou cortar decorativamente	20 mm	30 unid.	60 unid.	100 °
Frutas quentes	Produto congelado, framboesas, morangos amoras, em louça para servir	Grelha	15 unid.	30 unid.	90 °
Conservas de frutas (compoteiras sem tampa)	Ø 10–12 cm, p. ex. peras, Capacidade: 1 litro	Grelha ou 20 mm	10 unid.	20 unid.	100 °
Pudim alemão "Cabinete"	revestir formas (Papel de alumínio ou papel de forno)	Grelha	4 unid.	8 unid.	90 °
Pudim flã de caramelo (Vidros)	Dariolas, cocotes, timbales	Grelha ou 20 mm	40 unid.	80 unid.	80 °
** Tabuleiros para assar e de pastelaria/padaria *** Tabuleiros de pastelaria/padaria perfurados					

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 40-50 Min.			6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
150-170 ° 15-25 Min.			60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
140-160 ° 10-12 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 Min.			6 formas	12 formas	10 formas	20 formas	40 formas
150-170 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
150-170 ° 5-10 Min.	160-180 ° 2-10 Min.						
160-180 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
140-160 ° 30-50 Min.			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	600 porções
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 15-20 Min.		24 unid.	48 unid.	40 unid.	80 unid.	160 unid.
110 ° 20-25 Min.			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	600 porções
100 ° 6-8 Min.			180 unid.	360 unid.	300 unid.	600 unid.	1200 unid.
80-90 ° 4-6 Min.			90 unid.	180 unid.	150 unid.	300 unid.	600 unid.
100 ° 50-60 Min.			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
90 ° 45 Min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
77 ° 40-50 Min.			120 unid.	240 unid.	200 unid.	400 unid.	800 unid.

Exemplos de rendimento para produtos de padaria e pastelaria, pão, pãezinhos, sobremesa 2

Produto	Conselhos práticos	Acessórios	Quantidade por GN 1/1	Quantidade por GN 2/1	Pré-aquecer
Bolos de massa levedada	cada 2º tabuleiro,	20 mm granit. e **	2 kg	4 kg	180 °
Tranças de pão doce 500 g		20 mm granit. e ***	2 unid.	4 unid.	180 °
Bolo de requeijão	cada 2º tabuleiro,	Anel de Ø 16 cm 60 mm granit.	40 porções	80 porções	180 °
Bolo de mármore	muito bem as formas depois de 10 min de cozedura fazer um corte em cima a toda	Grelha e **	4 Kasten-formas	8 Kasten formas	180 °
Pão de mistura de cereais		20 mm granit. e ***	3 unid.	6 unid.	180 °
Massa quebrada e biscoitos de massa quebrada cada 2º tabuleiro,	atenção à espessura homogénea,	20 mm granit. **	24 unid.	48 unid.	160 °
Pastéis de massa levedada e folhada	Temperatura de cozedura em função do recheio	** e ***	10 unid.	20 unid.	200 °
Bolos de areia	Formas em cima das grelhas	Grelha	4 unid.	8 unid.	200 °
Savarin	Untar as formas com manteiga e farinha	Grelha	10 unid.	20 unid.	180 °
Stollen- Bolo alemão de Natal ca. 200 g	massa leve	Tabuleiro de padaria pastelaria e para assar	4 formas	8 formas	180 °
Bolo "Streusel" (com granulado de açúcar	Distribuir o granulado homogeneamente manteiga e um pouco de farinha)	20 mm granito	40 porções	80 porções	180 °
Base de tarte vienense	Distribuir a massa homogeneamente Forma em forma de anel Ø 26 cm	20 mm granit. e **			200 °
Pãezinhos Pães pequenos	Produtos congelados	** e ***	15 unid.	30 unid.	180 °
Pão branco Forma rectangular (700 g)	cada 2º tabuleiro,	20 mm granit. **	4 unid.	8 unid.	180 °
Acabar de cozer cacetes Pãezinhos, bolos do dia	Produtos congelados e semi-cozidos, aprox. 24-50 g	** e ***	10-12 unid.	20-24 unid.	180 °
Pão de forma	eventualmente pôr um pouco de manteiga	Grelha **	15-18 unid.	30-36 unid.	250 °
Frutas cozidas a vácuo	juntar vinho, licor etc.	Grelha	4 kg	8 kg	90 °
Caracóis de canela	Fermentar Vapor-Vario" 30 °C	20 mm granit. e **	12 unid.	24 unid.	180 °
Bolo de ameixas	Massa levedada espessura ca	20 mm granit. e **	30 porções	60 porções	180 °
** Tabuleiros para assar e de pastelaria/padaria *** Tabuleiros de pastelaria/padaria perfurados					

TN = Temperatura do núcleo térmico

Por favor, tome em consideração que as capacidades indicadas se referem ao forno com um carregamento cheio. Nalguns casos pode-se aumentar a qualidade das refeições através duma redução da quantidade de carregamento. Os alimentos são produtos naturais, pelo que os períodos e temperaturas de cozedura são pontos de referência e eventualmente devem adaptar-se individualmente.

Processo de cozedura aproximado			Quantidades máximas de carregamento por tipo de aparelho				
1.° passo	**2.° passo**	**3.° passo**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 5-10 Min.	175 ° 15-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° KT 85 °	60-180 ° 10-15 Min.		6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
140-150 ° 10-15 Min.	140-160 ° 25-45 Min.		60 porções	120 porções	100 porções	200 porções	300 porções
140-160 ° 35-55 Min.			12 formas	24 formas	20 formas	40 formas	80 formas
160-180 ° 10 Min.	160-180 ° 30-50 Min.		9 unid.	18 unid.	15 unid.	30 unid.	60 unid.
140-160 ° 5-15 Min.			72 unid.	144 unid.	120 unid.	240 unid.	480 unid.
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 Min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	300 unid.
160-180 ° 40-60 Min.			12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
150-170 ° 8-12 Min.			30 unid.	60 unid.	50 unid.	100 unid.	200 unid.
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		12 formas	24 formas	20 formas	40 formas	80 formas
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		120 porções	240 porções	200 porções	400 porções	600 porções
140-160 ° 10-20 Min.			6 unid.	12 unid.	10 unid.	20 unid.	40 unid.
140 ° 5 Min.	160-170 ° 8-15 Min.		45 unid.	90 unid.	75 unid.	150 unid.	300 unid.
140 ° 5 Min.	170 ° 30-35 Min.		12 unid.	24 unid.	20 unid.	40 unid.	80 unid.
140-160 ° 5 Min.	140-160 ° 5-10 Min.		60 unid.	120 unid.	100 unid.	200 unid.	400 unid.
250 ° 3-5 Min.			108 unid.	216 unid.	180 unid.	360 unid.	720 unid.
80-99 ° 20-30 Min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170 ° 5 Min.	150-170 ° 5-15 Min.		36 unid.	72 unid.	60 unid.	120 unid.	240 unid.
140-160 ° 30-40 Min.			90 porções	180 porções	150 porções	300 porções	450 porções

? Antes de contactar o serviço de assistência técnica

Avaria	Possível causa	Resolução
Água goteja da porta do aparelho.	Porta está mal fechada.	Com a porta bem fechada nos aparelhos de colocação livre, o puxador da porta tem que apontar para baixo.
	Junta da porta desgastada ou danificada.	Substituir a junta da porta (ver manual, capítulo "Técnica de instalações internas"). Avisos de conservação para a maior vida útil do aparelho: - Limpar a junta da porta sempre com um pano húmido após a produção. - No caso de uma produção frequente de produtos grelhados (fortes depósitos de gordura) a junta da porta deve ser limpa com um pano húmido entre os vários ciclos de produção e não apenas no final de todos. - Se o aparelho for operado durante um longo período sem qualquer produto, recomenda-se que a temperatura do forno não seja regulada a uma temperatura superior a 180 °C.
Durante o funcionamento do aparelho são gerados ruídos no forno.	As chapas deflectoras, armações suspensas, etc. não estão correctamente fixadas.	Fixar as chapas deflectoras e armações suspensas correctamente no forno.
Iluminação do forno não funciona.	Lâmpada de halogéneo avariada.	Substituir a lâmpada (ver manual, capítulo "Técnica de instalações internas").
Falta de água "Iluminação intermitente do símbolo da torneira".	Torneira fechada.	Abrir torneira.
	Filtro da alimentação da água entupido com humidade.	Controlo e limpeza do filtro, para tal: fechar a torneira, desaparafusar a alimentação da água no aparelho, desmontar o filtro na alimentação da água e limpá-lo. Inserir novamente o filtro, ligar a alimentação da água e controlar a estanquicidade.
Fuga de água por baixo do aparelho.	Aparelho não está nivelado.	Nivelar o aparelho com um nível de bolha de ar (ver manual de instalação).
	Escoamento entupido.	Retirar o escoamento (tubo HT) na face traseira do aparelho e limpar. Os entupimentos são frequentemente provocados pela cozedura frequente de produtos extremamente gordurosos ou sempre que o tubo de escoamento é instalado com uma inclinação insuficiente. Ajuda: Instalar o tubo de escoamento (descarga) conforme descrito no manual de instalação.

Antes de contactar o serviço de assistência técnica

Avaria	Possível causa	Resolução
Aparelho não mostra qualquer função após activado.	Interruptor principal externo desactivado.	Ligar interruptor principal.
	Disparo de um fusível na distribuição da instalação interna.	Controlar os fusíveis na distribuição da instalação interna.
	Após a desactivação do aparelho, a temperatura ambiente esteve durante muito tempo inferior a 5 °C (41 °F).	Aquecer o forno até 20 °C (68 °F). O aparelho só pode ser operado em recintos protegidos contra geada (ver manual de instalação).
Aparelho a gás indica "PLO".	A ligação da alimentação da tensão não está correctamente ligada no que se refere aos pólos.	Se o aparelho a gás estiver ligado a uma tomada deve retirar a ficha da tomada e rodá-la em 180°. Requisitar a instalação correcta com a polarização correcta (sem ficha) por parte de um electricista.
Aparelho a gás mostra continuamente "Reset".	Interrupção da alimentação do gás para os aparelhos. Pressão do gás muito baixa.	Abrir válvula do gás. Ligar sistema de ventilação do tecto. Requisitar o controlo da alimentação do gás para o aparelho.
Iluminação intermitente da tecla do tipo de funcionamento	Forno demasiado quente	Arrefecer o forno com Cool Down (ver capítulo no manual "Indicações gerais de funcionamento", "Cool Down")

Técnica de instalações internas

Os seguintes trabalhos de inspecção podem ser realizados por funcionários com conhecimentos técnicos. Utilize apenas peças sobressalentes originais do fabricante.

Limpeza do filtro do ar

Pressionar a alavanca para a esquerda para soltar o pino de encaixe, deslocar o filtro para a esquerda e retirá-lo para baixo.

- Lavar o filtro do ar, pelo menos uma vez por mês, na máquina de lavar-louça e tornar a colocá-lo depois de secar.
- Substituir o filtro do ar, pelo menos, 2 vezes por ano.
- Não operar o aparelho sem filtro do ar.

Substituição da junta da porta

A junta da porta está encaixada numa guia, no forno.

- Retirar a junta antiga da guia
- Limpar a guia
- Inserir a nova junta na guia (humedecer os lábios de retenção com uma solução de água com sabão)
- A parte rectangular da junta deve encaixar totalmente no caixilho.

Juntas do forno:

	N.º de artigo:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Substituir lâmpada de halogéneo

Em primeiro lugar, desligar o aparelho da alimentação central de tensão!

- Cobrir o escoamento no forno
- Remover o caixilho com vidro e junta
- Substituir lâmpada de halogéneo (N.º de artigo: 3024.0201), não tocar na lâmpada de incandescência com as mãos)
- Substituir igualmente o caixilho de juntas (N.º de artigo: 40.00.094)
- Aparafusar o caixilho com vidro e juntas

Declaração de conformidade CE para aparelhos eléctricos

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Declaração de conformidade CE para aparelhos a gás

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006;
EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.
Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)
EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.

kiwa Approved EC Directive EC TYPE EXAMINATION 2009/142/EC GASTEC

Landsberg, 30.07.2010 i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Registe-se agora e torne-se membro!

Como membro tem acesso a uma plataforma de Internet única do ramo com muitos serviços e vantagens!

As vantagens de um membro:

Actualização do equipamento a custo zero
Sempre o software mais recente para o seu SelfCooking Center®!

Receitas - ao alcance de uma tecla
As melhores receitas para o seu SelfCooking Center®!

Zona de downloads
Documentação para todas as séries de aparelhos!

Chef✆Line também por email
Ajuda competente de cozinheiro para cozinheiro!

Service✆Info também por email
Serviço RATIONAL – Sempre à sua disposição!

Folheto informativo trimestral
Sempre bem informado!

Respostas a perguntas frequentes
O que sempre quis saber!

O ClubRATIONAL é absolutamente gratuito para si!

Registe-se hoje!
www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com